

NEIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ Pils	2.4 kg (65%)	82 %	4
Ziarno	Wheat, Torrified	0.4 kg (10.8%)	79 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10.8%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (10.8%)	77 %	4
Cukier	Cukier	0.091 kg (2.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	El Dorado	18 g	20 min	13.8 %
Whirlpool	Strata	18 g	20 min	13.6 %
Whirlpool	Enigma	18 g	20 min	16.9 %
Whirlpool	Centennial	18 g	20 min	9.4 %
Na zimno	El Dorado	19 g	5 dni	13.8 %
Na zimno	Strata	19 g	5 dni	13.6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	19 g	5 dni	16.9 %
Na zimno	Centennial	19 g	5 dni	9.4 %
Na zimno	El Dorado	18 g	2 dni	13.8 %

Na zimno	Centennial	18 g	2 dni	9.4 %
----------	------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs